

Obsah

Několik slov úvodem	7	4. Příprava pokrmů v praxi	95
1. Význam teplé kuchyně	9	Recepty teplé kuchyně	95
Potraviny, jejich vlastnosti, ošetření a uchování	9	Vývary a polévky	98
Hygiena provozu teplé kuchyně	9	Teplé omáčky	159
2. Základní požadavky na správnou pří- pravu a úpravu teplých pokrmů	43	Máslové míšeniny (krémy)	180
3. Pojednání o sestavě jídel, o jídelních lístcích, o podávání teplých pokrmů, o stolničení, o nápojích a o různých druzích stravy	75	Vaječné pokrmy	183
		Zeleninové pokrmy	221
		Houbové pokrmy	312
		Sýrové a tvarohové pokrmy	323
		Abecední rejstřík	331

Předpisy na úpravu všech ostatních pokrmů najde čtenář ve II. díle Teplé kuchyně.

Pokrmy, které nevyžadují k tepelné úpravě delší dobu než 30 minut, jsou označeny.*